



Menus de la semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi

Rôti de porc haché sauce champignons de paris
Polenta gratinée
Courgettes sautées au curcuma

Nectarine

Mardi

Salade de concombre et poivrons
Cevapcicis sauce tomate froide aux épices
Ebly

Séré aux cerises

Mercredi

Filet de truite aux amandes
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olives et zestes de citron
Fondu de poireau

Salade de pastèque

Jedi

Emincé de volaille au curry
Riz blanc
Jardinière de légumes

Cake au citron

Vendredi

Salade Coleslaw
Penne sauce aux asperges blanches, persil et ail
Grana padano râpé

Crème chocolat

*Le composant du plat ne correspond pas aux exigences du label fait maison.

Provenance de la viande et poisson : poulet (CH), bœuf (CH), porc (CH), truite (I)
Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du label fait maison.

Informations allergies : Notre personnel est à votre disposition pour toutes informations concernant

les ingrédients allergènes présents dans les plats.

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de

produits traditionnels en cuisine selon les critères du Label Fait Maison établi par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.



Menus de la semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi

Cordon bleu de poulet*
Pommes au four
Ratatouille

Yogourt ananas

Mardi

Salade de tomate au basilic
Gratin « Mac and Cheese »

Salade exotique

Mercredi

Steak haché de porc frais jus aux légumes
Spätzlis aux épinards*
Petits pois carotte

Panna cotta à la fraise

Jeudi

Salade lolo et céleris
Fusilli alla Norma
Fromage râpé

Compote de poire

Vendredi

Rôti de dinde sauce estragon
Orge en risotto
Chou-fleur aux épices

Chausson aux pommes *

*Le composant du plat ne correspond pas aux exigences du label fait maison.

Provenance de la viande et poisson : Dinde (I), poulet (CH), porc (CH)

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du label fait maison.

Informations allergies : Notre personnel est à votre disposition pour toutes informations concernant

les ingrédients allergènes présents dans les plats.

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de

produits traditionnels en cuisine selon les critères du Label Fait Maison établi par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.